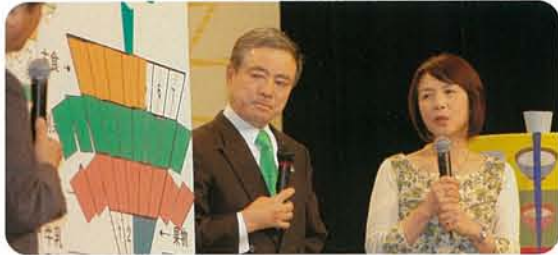


ステージイベント 2 ご存じですか？食事バランスガイド

また、医学博士で管理栄養士でもある本多京子さんが、食事バランスガイドの模型やパネルを使って、サガン鳥栖のゼネラルマネージャーである松本育夫さんの「ある1日の食事」を例に、主菜(肉・魚・卵など)が多いが主食(ごはん、パン、麺類)が少ないなどと食事バランスをチェックされ、バランスガイドを使って健全な食生活を意識することの大切さを分かりやすく解説されました。



フロアイベント

フロアイベントでは、地元農産物を使った学校給食の展示や、クジラ飯、がめ煮、盆だんごなどのとす地域の行事食の展示、地元産・県産農産物を使った料理(ロハスな鳥栖三養基メニュー)の展示やそれを提供している飲食店の紹介パンフレットの配布、環境に優しい栽培方法で生産された農産物(有機農産物、特別栽培農産物など)の紹介、血管年齢や骨密度測定など、「食」と「農」と「健康」に関わる分野から、工夫を凝らしたメッセージを発信しました。



屋外イベント

屋外テントでは、杵つきたて餅入りぜんざいや地元野菜入りの「しし汁」、炊きたてのかまど炊きごはんなどが振る舞われ、大勢のお客さんたちが舌鼓をうっていました。

また、地域の農産物(イチゴ、アスパラガス、米など)や農産加工品(味噌、クッキーなど)などの直売も行いました。



問い合わせ先

さが“食と農”絆づくり鳥栖三養基地区推進会議(事務局:鳥栖農林事務所農政課)

食ネット鳥栖
鳥栖農林事務所農政課 TEL.0942-83-2141
三神農業改良普及センター経営担当 TEL.0952-52-1231

鳥栖保健福祉事務所健康推進課 TEL.0942-83-2161
鳥栖市農林課 TEL.0942-85-3563



2008.3月作成

人・まち・農業・しぜん みんな元気

いのちとみどりを守る地域ネットワーク



食でつながり人を育む

健康



アグリちゃん フードくん
さが“食と農”絆づくりプロジェクト
http://www.kizuna-saga.jp

さが“食と農”絆づくり鳥栖三養基地区推進会議

(いのちとみどりを守るクローバーネット)

協力:食ネット鳥栖(鳥栖農林事務所・三神農業改良普及センター・鳥栖保健福祉事務所・鳥栖市)

1年間を通して次のような活動を行い、『食』、『農業』、『健康』の大切さをPRしています

1 地産地消…ロハスな鳥栖三養基メニューで地産地消を推進

安全安心な農産物をPRしたい農業関係者と、安全安心な食材の提供や地産地消をPRしたい飲食店、そして、食を通じた健康づくりを推進したい保健関係者がスクラムを組み、これらの情報を提供するため、自然環境と健康に配慮し、地産地消に取り組むお店(13店舗)を紹介するガイドマップ「ロハスな鳥栖三養基メニュー」を作成しました。

お勤めメニュー、使用する県産品、産地、食材の仕入れ先、食事バランスガイド、お店のPRなどを掲載しています。

なお、鳥栖三養基地区の農産物直売所・加工所のマップも掲載しています。

また、とりわけ環境に配慮した栽培方法で生産された農産物(特別栽培農産物、エコファーマーが生産した農産物)の地産地消を推進するため、鳥栖三養基地区の飲食店(健康づくり協力店のうち79店舗)に対し、農産物の情報提供をすることに同意を得た生産者21名の「農産物セールシート」を配布しました。

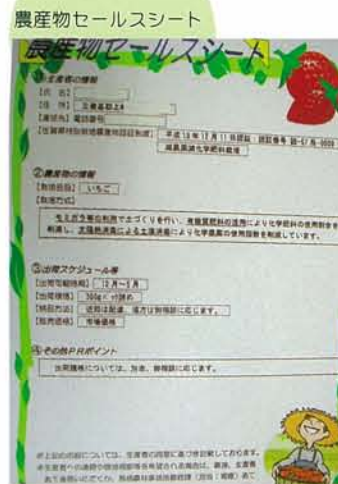
飲食店には大好評をいただいております、地元農産物を積極的に利用されることが期待されます。

ロハスな鳥栖三養基メニューの定義

- 1 県産食材を1品目以上、又は環境に配慮した農産物(有機農産物、特別栽培農産物、エコファーマーが生産した農産物)を1品目以上使用している。
- 2 栄養的な観点から、食事バランスガイドに配慮したメニューを提供している。
- 3 上記1と2の情報を表示し、お客様に伝える努力を行っている。



生産者と飲食店との直接取引が拡大してきています



ロハスとは…

LOHAS (Lifestyles of Health and Sustainability の略) であり、健康で持続可能な環境に配慮した生活スタイルのこと。

2 地産地消…健康…「とす“食と農”まちの保健室」の出張を強化しました

「とす“食と農”まちの保健室」は、消費者の声を聞く数少ない貴重なふれあいの場であり、大型スーパーをはじめ、初めて保育園でも開催しました。

まちの保健室は、食と健康をテーマにして開催しており、19年度は、地元農産物の紹介、それらを使った料理の紹介及び試食などを通じた地産地消の推進と併せて、骨密度、体脂肪、血圧、腹囲などの測定、健康・栄養の相談、運動(エクササイズ)の実技を行うとともに、食と健康に関する様々な情報を提供しました。



アスパラガスを使った料理の試食(大型スーパー)



地元野菜をふんだんに使ったプロから学ぶ料理教室(講師はロハスメニューに賛同の飲食店)



新しいおやつとして、地元の旬の野菜を使った「蒸し野菜」を提案しました(鳥栖いづみ園)



病気予防のため人気のある血管年齢測定(サンメッセ鳥栖)

3 食農教育…「ふるさと先生」伝授の手作りおやつはいかが!

地域の農産物やそれらを使った加工品作りや郷土料理の調理法、さらには食の大切さなどを伝えるため、農業者が「ふるさと先生」となって出張講座を実施しています。

平成19年度は、みやき町の筑水幼稚園と北茂安保健センターにおいて、ふるさと先生を招いて、おやつ作り(ピーナッツバター、サツマイモを使ったいきなり団子)の体験学習が行われました。

力仕事のピーナッツバター作り



パンにのせていただきました

ふっくらしてとても上手にできました



みんなで楽しくいきなり団子づくり

5 農作業体験が私たちを変えた!

シーン1 食農教育…みんなお米が大好き!

基山小学校では、4年ほど前に、ふるさと基山町のよさを実感し、誇りに思う気持ちを育てるために「オンリーワンさが体験活動支援事業」に取り組んだことをきっかけに、毎年、基山町農業委員の方々の協力のもと、5年生が米作りを体験しています。

種まき、田植え、除草、稲刈り・脱穀、しめ縄づくりなど、約1年を通して体験活動を行いました。

また、3月には、お世話になった農業委員の方々を招いて、総合学習のまとめとして、「お米発表会」が行われました。

発表会では、米の歴史、昔の米作りの道具、米を使った料理、全国の品種などについて詳しく調べた結果をクイズ形式で紹介し、体験活動を通して、米づくりへのこだわりや米を食べることの重要性などを学ぶとともに、田んぼで生きている虫たちを見て、自然の大切さに気づいたことなどを発表していました。

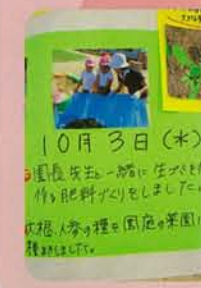


発表会の様子

4 食農教育

平成19年9月13日(世保市)の吉田俊道(テーマは、「い...ふるさと先生を目指...保育園や学校が...組まれている吉田...も人間も厳しい環...れました。

鳥栖いづみ園



3 食農教育…「ふるさと先生」伝授の手作りおやつはいかが！

地域の農産物やそれを使った加工品作りや郷土料理の調理法、さらには食の大切さを伝えるため、農業者が「ふるさと先生」となって出張講座を実施しています。

平成19年度は、みやき町の筑水幼稚園と北茂安保健センターにおいて、ふるさと先生を招いて、おやつ作り(ピーナッツバター、サツマイモを使ったいきなり団子)の体験学習が行われました。

力仕事のピーナッツバター作り



パンにのせていただきました

ふっくらしてとても上手にできました



みんなで楽しくいきなり団子づくり

4 食農教育…生ごみが堆肥に変身！

平成19年9月13日に三神農業改良普及センターにおいて、NPO法人大地といのちの会(佐世保市)の吉田俊道代表を講師としてお招きし、ふるさと先生の養成講座を開催しました。

テーマは、「いのちいっぱいの野菜を育てるには～生ごみリサイクルで土づくり～」で、ふるさと先生を目指す農業者だけでなく、保育園や学校関係者も含め、50名が参加されました。

保育園や学校から出る生ごみから作った堆肥を利用した元気野菜作りやその普及に取り組みされている吉田代表は、「いのちが詰まった野菜や食べ物を食べないと意味がない」「野菜も人間も厳しい環境を与えないで甘やかしかは良くない。「がまん」が大事。」とアドバイスされました。



講師の説明

鳥栖いづみ園では生ゴミリサイクルが実践されています



園児たちの1年間の野菜づくりに感心されている保護者



鳥栖いづみ園の園児たちは、大根、ニンジン、ジャガイモなど、多くの野菜を育てています

5 農作業体験が私たちを変えた！

シーン1 食農教育…みんなお米が大好き！

基山小学校では、4年ほど前に、ふるさと基山町のよさを実感し、誇りに思う気持ちを育てるために「オンリーワンさが体験活動支援事業」に取り組んだことをきっかけに、毎年、基山町農業委員の方々の協力のもと、5年生が米作りを体験しています。

種まき、田植え、除草、稲刈り・脱穀、しめ縄づくりなど、約1年を通して体験活動を行いました。

また、3月には、お世話になった農業委員の方々を招いて、総合学習のまとめとして、「お米発表会」が行われました。

発表会では、米の歴史、昔の米作りの道具、米を使った料理、全国の品種などについて詳しく調べた結果をクイズ形式で紹介し、体験活動を通して、米づくりへのこだわりや米を食べることの重要性などを学ぶとともに、田んぼで生きている虫たちを見て、自然の大切さに気づいたことなどを発表していました。



発表会の様子

シーン2 都市農村交流…農作業体験を通じた消費者と農業者との交流

平成14年からスタートしたサポーター農園をきっかけに、各地で消費者と農家との交流が広がっています。

古賀サポーター農園(鳥栖市)では、毎週火曜日に10名前後のサポーター(消費者)が有機農業をされている古賀さん夫婦と一緒に幅広い作業を行い、農業について勉強されています。

基山で農業たのしみ隊(基山町)では、毎週木曜日を中心に農業者(坂口隊長)の指導を受けながら野菜づくりや味噌づくりに取り組まれています。

のうの村(鳥栖市)では、月に1回、エコファーマーの那須さんの実習田において、農業や健康に関心のある方10名ほどが集まり、農業など化学資材を使わないルールで、「環境保全型農業」「健康」「循環型社会」をキーワードに、人力の農機具を使って作業をされています。



有機農業を行う古賀サポーター農園での除草は夏の風物詩です



基山で農業たのしみ隊のサツマイモは豊作でした



のうの村では田植えから稲刈りまで、すべて手作業です

ました

園でも開催しました。
などを通じた地産地消の推進に関する様々な情報を提供し

のため人気のある血管年齢測定(七鳥栖)



食育フェア「とす地域食育のつどい」

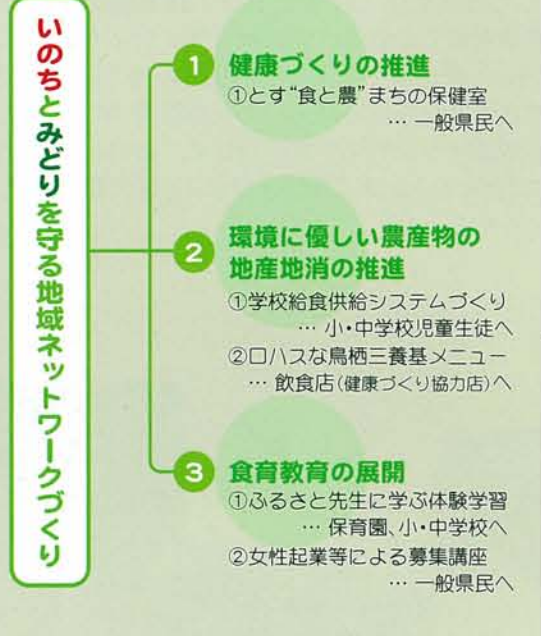
スクラム組めばみんな健康!!

平成20年2月16日(土)にサンメッセ鳥栖(鳥栖市)において、食育フェア「とす地域食育のつどい」(鳥栖市・食ネット鳥栖・NHKエデュケーショナル・農文協の主催)を開催し、約1,100名の来場者で賑わいました。

このつどいでは、食育や地産地消の推進に取り組んでいる各機関・団体・グループの活動内容や、次世代の子ども達に伝えて行きたい鳥栖地域の伝統料理(行事食)、学校給食の現状など、食育の大切さを多岐にわたって紹介しました。



食ネット鳥栖の展開



ステージイベント 1 あなたが主役 食育自慢



アスパラのマスタード和え
(撮影 倉持正実・提供 農文協)

ステージイベントでは、宮川泰夫アナウンサーの司会で「あなたが主役食育自慢」が行われました。

食ネット鳥栖の活動内容については、立ち上げの時から参加されている地元飲食店代表者にも登壇してもらい、パネルを使って、行政だけでなく飲食店などの民間や大学など大きなネットワークを活かして、食農教育や健康づくりに取り組んでいることなどを紹介しました。

麓小学校からは、先生と生徒達が登壇し、1年生から6年生まで野菜づくりをしていることや、採れた野菜を使って伝統料理の「だご汁」を作ったことが紹介されました。

また、食生活改善推進員の方の指導で、だご汁の作り方の実演を宮川アナウンサーと生徒達が行いました。

だご汁
(撮影 倉持正実・提供 農文協)



ぶり大根
(撮影 倉持正実・提供 農文協)

鳥栖小学校からは、学校給食に携わる栄養職員と生徒達、そして学校に食材を供給しているJAの農産物直売所の店長が登壇し、生徒達は地元の食材を使った給食のメニューの一つ「ぶり大根」を持参し、また、店長は学校給食に地元の食材を優先的に利用してもらうため、1ヶ月前に「今が旬だより」で情報を提供していることを説明されました。

ステージイベント 2 ご存じですか？食事バランスガイド

また、医学博士で管理栄養士でもある本多京子さんが、食事バランスガイドの模型やパネルを使って、サガン鳥栖のゼネラルマネージャーである松本育夫さんの「ある1日の食事」を例に、主菜(肉・魚・卵など)が多いが主食(ごはん、パン、麺類)が少ないなどと食事バランスをチェックされ、バランスガイドを使って健全な食生活を意識することの大切さを分かりやすく解説されました。



フロアイベント

フロアイベントでは、地元農産物を使った学校給食の展示や、クジラ飯、がめ煮、盆だんごなどのとす地域の行事食の展示、地元産・県産農産物を使った料理(ロハスな鳥栖三養基メニュー)の展示やそれを提供している飲食店の紹介パンフレットの配布、環境に優しい栽培方法で生産された農産物(有機農産物、特別栽培農産物など)の紹介、血管年齢や骨密度測定など、「食」と「農」と「健康」に関わる分野から、工夫を凝らしたメッセージを発信しました。



屋外イベント

屋外テントでは、杵つきたて餅入りぜんざいや地元野菜入りの「しし汁」、炊きたてのかまど炊きごはんなどが振る舞われ、大勢のお客さんたちが舌鼓をうっていました。
また、地域の農産物(イチゴ、アスパラガス、米など)や農産加工品(味噌、クッキーなど)などの直売も行いました。



かまど炊きごはんの振る舞い
(撮影 倉持正実・提供 農文協)

農産加工品の直売

問い合わせ先

さが「食と農」絆づくり鳥栖三養基地区推進会議(事務局:鳥栖農林事務所農政課)

食ネット鳥栖
鳥栖農林事務所農政課 TEL.0942-83-2141
三神農業改良普及センター 経営担当 TEL.0952-52-1231

鳥栖保健福祉事務所健康推進課 TEL.0942-83-2161
鳥栖市農林課 TEL.0942-85-3563

2008.3月作成